

Frischegrad

Mit dem Älterwerden der Eier vergrößert sich deren Luftkammer. Aus diesem Grund sinkt ein frisches Ei im Wasser zu Boden, während ein altes Ei mit der Luftkammer zur Wasseroberfläche zeigt.

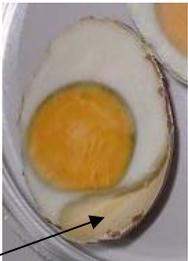
Frishes Ei



Luftkammer



Altes Ei



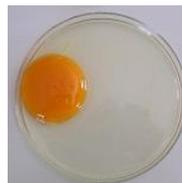
Luftkammer



Frishes Eier besitzen ein zweischichtiges, gallertiges Eiweiß und einen gewölbten Dotter.



Bei alten Eiern hat sich das gallertartige Eiweiß verflüssigt und der Dotter erscheint abgeflacht.



Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und
Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern
Thierfelderstraße 18
18059 Rostock

Telefon: 0381/40 35 -0
Telefax: 0381/400 15 10
Mail: poststelle@lallf.mvnet.de
Homepage: www.lallf.de

Druck: **WERBEUNION** 
Ziegeleiweg 3
19057 Schwerin
0385 - 48 975 70

Ausgabe: Juli 2013

Verbraucherhinweise
für einen sicheren
Umgang mit Eiern

Mecklenburg
Vorpommern 

Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei

Rohe Eier können auf der Schale oder im Inneren Salmonellen enthalten. Salmonellen sind Bakterien, die zu den Hauptverursachern von lebensmittelbedingten Erkrankungen gehören. Sie können insbesondere bei empfindlichen Personengruppen, z. B. älteren Menschen und Kindern schwere Darmerkrankungen, einhergehend mit Durchfall und Fieber, verursachen.



Typische Salmonellenkolonien auf Spezialnährmedium

Salmonellen gelangen vor allem über kontaminierte Nahrungsmittel wie Eier und eihaltige Erzeugnisse in den menschlichen Körper. Sie besitzen nur geringe Verderbsaktivität, sind also in der Regel sensorisch kaum wahrnehmbar.

Daher ist ein besonders hygienischer Umgang mit rohen Eiern erforderlich.

Unter Beachtung nachfolgender Hinweise lassen sich Erkrankungen weitestgehend vermeiden.

Hinweise zum sicheren Umgang mit Eiern

- ▶ Rohe Eier bei maximal + 7 °C im Kühlschrank aufbewahren, um eine Vermehrung von Salmonellen zu verhindern.
- ▶ Eier möglichst frisch verarbeiten; Angaben zum Legedatum und zur Mindesthaltbarkeit beachten.
- ▶ Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen möglichst nicht für die Speisenzubereitung verwenden.
- ▶ Eierschalen oder rohes Ei dürfen nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- ▶ Bei der Herstellung von Speisen, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden (z. B. Desserts, Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen, Majonäse), auf Rohei verzichten; ansonsten auf schnellen Verbrauch und strikte Kühlung unter 7 °C achten.
- ▶ Empfindliche Personen, wie Kleinkinder, Kranke und Senioren sollten Eier nur nach vollständiger Durcherhitzung verzehren, d. h. wenn das Eiweiß und Eigelb fest sind.
- ▶ Beim Aufschlagen von Eiern verspritztes Eiweiß oder Eigelb sofort mit einem Küchentuch entfernen.

- ▶ Aufgeschlagene Eier nicht mit den Fingern ausstreichen.
- ▶ Nach dem Aufschlagen von Eiern Arbeitsflächen gründlich reinigen.
- ▶ Küchengeräte, die mit rohem Ei in Berührung gekommen sind, sofort gründlich Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen möglichst nicht für die Speisenzubereitung verwenden.
- ▶ Nach der Verarbeitung von rohen Eiern Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen

Was bedeutet der Code auf dem Ei?

Haltungsform

0 = ökologische Erzeugung

1 = Freilandhaltung

2 = Bodenhaltung

3 = Käfighaltung

Herkunftsland

